

# Calabaza Picante al Horno

Sirve: 4 porciones

## Ingredientes

Aceite en aerosol

1 calabaza tipo "acorn"

1 pizca sal

2 cucharadas margarina

3 cucharadas azúcar moreno

1 cucharadita canela

1/4 cucharadita nuez moscada

1/4 cucharadita jengibre

## Preparación

1. Caliente el horno a 400°F.
2. Engrase un molde con el aceite en aerosol.
3. Lave la calabaza. Córtele por mitad a lo largo y quítele las semillas. Corte el calabacín en rebanadas de 1/2 de pulgada.
4. Coloque en el molde y encima espolvoree la sal.
5. Derrita la margarina en una sartén pequeña a fuego lento.
6. Agregue el azúcar moreno, canela, nuez moscada y jengibre a la sartén.
7. Extienda la mezcla de margarina sobre el calabaza.

### Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
<b>Calorías</b>	<b>N/A</b>
Grasa total	N/A
Grasa saturada	N/A
Colesterol	0 mg
Sodio	N/A
Total de Carbohidrato	22 g
Fibra dietética	2 g
Azúcares totales	12 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
<b>Proteínas</b>	<b>1 g</b>
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

8. Cocine de 20-25 minutos, o hasta que se ponga suave el calabaza.

## Notas

**Origen:** Pennsylvania Nutrition Education Program, Pennsylvania Nutrition Education Network Website Recipes